



CORDON BLEU FESTIVAL

VOM DIENSTAG, 24. FEBRUAR – DONNERSTAG, 26. MÄRZ 2026

Kreiere dein persönliches Cordon-bleu. Sobald Du deine Wahl getroffen hast, fängt für unser Küchenteam die Arbeit an!

Magst Du es feurig mit Chilikäse und Chorizo, saisonal mit Lauchgemüse und Bärlauchkäse, knusprig paniert in Corn Flakes oder klassisch mit Wildbergkäse und Vorderschinken? Ganz egal wofür Du dich entscheidest, wir bereiten Dein Cordon-bleu immer frisch zu. Und selbstverständlich nur mit Fleisch und Käse aus der Region!



Poste ein Foto Deiner Kreation auf Instagram oder Facebook
#kronejonschwil#miiscordonbleu
und wir laden Dich beim nächsten Abendessen zum Aperitif ein!





FÜR ALLE «CORDON-BLEU-MUFFEL»

Riesling Süppchen mit Brotwürfeli

10.50

hausgemachte Rindsbouillon mit Flädli

8.50

bunter Blattsalat mit Radiesli

9.-

gemischter Salat

10.50

Randen-Hirtensalat an Senf-Honigvinaigrette

12.-

Tagliatelle an Spinat-Ricotta-Sauce mit Dörrtomaten und Mandeln

21.-

Linsen-Gemüse-Chili mit Reis

21.-

hausgemachte Felchen- und Egliknusperli mit Sauce Tartare

Gemüsebouquet

33.50

hausgemachter Hackbraten «Jäger Art»

Spätzli, Saisongemüse

23.50

Pouletbrüstli mit Kräuterbutter

Country Cuts, Saisongemüse

28.50